

**IX JORNADAS CIENTIFICAS SOBRE ALIMENTACION, Y
JORNADAS GASTRONOMICAS HOSPITALARIAS.
“LA COCINA ANDALUZA”**

EL ARROZ

**Trabajo realizado por D. Cristóbal María Caro Porrúa
PRODUCTOS LA FALLERA S.L**

Estoy aquí atendiendo la invitación que me ha hecho la dirección de estas *Jornadas Gastronómicas Hospitalarias*, para hablar, siquiera sea brevemente, de un producto por todos conocido como es el arroz, y como el tiempo es oro, y a ustedes les supongo personas muy ocupadas, sin más dilación, entremos en materia.

El arroz es una de las 19 especies de hierbas anuales del grupo que forman la familia de las gramíneas. Como todos los cereales y gramíneas, la importancia económica de este grupo es enorme, siendo las cuatro especies más cultivadas el trigo, el maíz y el centeno así como el propio arroz. Podemos decir sin temor a equivocarnos, que el bienestar de la humanidad depende en gran parte de estas pocas especies, siendo el arroz el alimento básico de la tercera parte de la humanidad.

Es nativo del suroeste asiático, cultivándose desde hace más de 7000 años, y habiéndose hallado pruebas de su cultivo datadas 5000 años antes de Cristo en el Oriente de China.

El endorme blanco que forma su grano esta cubierto por una membrana de salvado rodeada a su vez por una cáscara o glumillas de color amarillento que forman una cápsula, que durante el periodo de desarrollo del grano le sirve de protección. Esa capsula o salvado del grano tiene proteínas y vitaminas E, K y del complejo B por lo que el arroz blanco, que no es más que el grano privado de ese salvado de la cáscara y la primera capa de harina o pericarpio, podemos considerarlo un alimento de menor calidad, si bien de mejor textura y más fino que el arroz cargo ó integral, rico sobre todo en fibras.

El arroz blanco o pulido contiene aproximadamente un 25 % de hidratos de carbono, cantidades pequeñas de yodo, hierro, magnesio y fósforo, así como concentraciones casi inapreciable de proteínas y grasas.

Desde 1958 la FAO determina la clasificación de sus variedades que se basa en las características morfológicas del grano, pudiendo por ello clasificarse en “arroz de grano redondo o corto” de origen insular o variedades japónicas, tales como bahía, senia, tebre, thainnato, etc.; y “arroz de grano largo”, de origen continental o variedades índicas como el thaibonnet, puntal, italpatna o basmati. Existe asimismo un gran subgrupo, formado por variedades indeterminadas o “arroz semilargos”.

De estos últimos, la FAO menciona hasta 63 variedades entre las que podemos destacar por su gran valor comercial la variedad *lido*.

El arroz se cultiva en casi todos los países orientales, Egipto, sur de Europa, Sur de E.E.U.U., Brasil y Australia como zonas más importantes, pudiendo considerarse como cultivo social ya que las exigencias del propio cultivo han condicionado los ritmos de las estructuras económicas y las formas de vida de numerosas civilizaciones.

La producción mundial podríamos cifrarla en torno a los 510 millones de toneladas, siendo India y China los primeros productores en términos absolutos, si bien en Europa los principales productores, Italia y España, consiguen los mejores resultados en términos de productividad relativa, situándose esta en torno a los 9.000 kilos de arroz cáscara por hectárea.

En España, el arroz entró de la mano de los árabes, pero no fue hasta el primer tercio del pasado siglo cuando se empezó a producir de forma intensiva en la zona levantina, pasando en plena época de postguerra (década de los 40) a producirse en las marismas del Guadalquivir, convirtiéndose esta zona, en poco tiempo, en la primera productora nacional tanto en términos absolutos, con una extensión dedicada a su cultivo de 35.000 hectáreas, como en términos relativos, ocupando en este parámetro el liderazgo mundial, y llegándose a cosechar hasta 10.000 y 10.500 kilos por hectárea gracias a la avanzada tecnología de las técnicas de cultivo, así como a la especialización del agricultor local y la bonanza tanto de la tierra marismeña como de su privilegiado clima.

Con posterioridad se ha implantado su cultivo, con resultado más que satisfactorio, en el delta del Ebro, la vega extremeña, el bajo Pirineos, la cuenca mediterránea de la provincia de Cádiz, etc., siendo distintas y variadas las especies botánicas que de este producto se cultivan.

En los últimos años cada una de estas zonas se viene caracterizando y especializando en la producción de un tipo de arroz, así, mientras la zona andaluza se decanta por los arroces de tipo largo, la zona levantina lo hace por las variedades cortas o redondas, cuestiones estas determinadas solamente por las modas en el hábito de consumo.

La cocina tradicional española ha tenido siempre como uno de sus platos estrella el arroz, sobre todo en lo que podemos denominar como cocina mediterránea donde, a diferencia de otros países, el comer se convierte no solo en la forma de alimentación del pueblo, sino en un placer.

En España el arroz se consume sobre todo en sopas, guisos, paellas en sus distintas modalidades, arroces al horno, donde partiendo de una base, sofrito o caldo de carne, pescado o verdura, se componen los más sugerentes platos, todos ellos tendentes a adoptar los sabores del propio caldo que le sirve de cocción, por lo que el consumo nacional se centra prácticamente en el arroz redondo, más rico en almidones que absorben ese caldo, o sea, que el grano asimila perfectamente el sabor, por lo que vemos lógico que nuestros gastrónomos aseguren que los arroces redondos son los más sabrosos.

En otros países de distinta raíz cultural que el nuestro o de gastronomía más pobre, y que forman la gran mayoría, el arroz suele recibir un tratamiento bien distinto, consumiéndose, en su práctica totalidad, en la forma que denominamos "arroz en blanco", aunque después de su cocción se pueda enriquecer con salsas sobre todo de tomate, como el llamado arroz a la cubana, o aliñándolo en ensaladas, pero siempre agregándoles el sabor después de cocinado, y casi siempre consumiéndose como plato templado o frío. Para este tipo de cocina más exótica y desde luego innovadora en nuestra cultura, las variedades indicadas son las de "arroz largo" o indico, que si bien debido a su grano cristalino gana en presentación y vistosidad, siendo pobres en almidón, tienen mayor dificultad en asimilar los sabores. A su favor podemos decir que aguantan más tiempo después de cocinado sin que se nos pase, y ya se sabe que parte del secreto de un buen arroz es el punto de cocción.

La incorporación de España a la comunidad europea trajo consigo algunos cambios en el cultivo, ya que siendo la producción de nuestro país excedentaria en aproximadamente 200 millones de kilos de arroz blanco, la comunidad lo era deficitaria, por lo que aprovechando también la baja en el consumo nacional producida a raíz del despegue económico español, donde el arroz había dejado de ser un alimento de primera necesidad, introduciéndose en nuestra dieta alimentos que hasta hacia bien poco habían sido considerados como un lujo, a raíz de entonces, decíamos, pasaron nuestros excedentes arroceros a Europa. Y siendo los hábitos culinarios europeos distintos de los nuestros, forzosamente la producción se tuvo que ver alterada, siendo hoy el arroz largo el que predomina en el campo español.

El consumo en nuestro país esta en, aproximadamente, 8 kilos por persona y año, si bien hace tan solo veinte, esta cantidad se multiplicaba por dos. También esta cantidad media se ve alterada en las distintas zonas de nuestra geografía, estando a la cabeza del consumo la comunidad balear con 20 kilos por persona y año seguidas de Valencia y Murcia. Ocupando el furgón de cola, figura el País Vasco con 4 kilos escasos.

La industria arrocera española, se ve repartida por toda nuestra geografía, pero es en las comunidades de Valencia y Andalucía donde de verdad se hace grande, por lo tanto son estas comunidades quienes elaboran aproximadamente el 80 % de la producción nacional, aunque como antes decíamos, la producción de cada comunidad viene teniendo un mercado diferente: nacional o extranjero.

La avanzadísima tecnología desarrollada por nuestra industria arrocera, ha dado pie a que no solo se elabore en ella nuestra producción nacional, sino que, regulado por la propia comunidad europea, se esté produciendo en los últimos años lo que denominamos trafico de perfeccionamiento, y que no es más que la importación de materia prima, o sea, arroz cáscara procedente del mercado internacional, y que se elabora en nuestro país con la condición de volver a ser exportado en un plazo corto de tiempo, con lo que podemos decir que solo quedan dentro del ámbito de la comunidad la mano de obra, así como los beneficios tanto industriales, como comerciales, sin que se vean distorsionados para nada por este motivo sus propios stocks.

Fruto de la elaboración del arroz, son también los distintos subproductos obtenidos, tales como la propia cáscara, que una vez molida a gusto en distintas texturas, se convierte en componente indispensable en piensos

compuestos para animales, aportando a estos gran cantidad de fibra. O el cilindro o primera capa de harina amarillenta que envuelve al grano, también componente de los piensos compuestos, pero esta vez como aporte proteínico. O los granos partidos usado en la industria alimentaria como base para la harina de arroz para consumo humano, o la extracción de cerveza sin alcohol, o la confección de morcillas de arroz o chocolates crujientes, y como no, la fabricación de licores y bebidas como el famoso sake.

En los últimos años, el consumo del arroz en nuestro entorno, ha sufrido también una transformación que ha venido a dignificarlo de alguna manera, y donde ha dejado de tratarse como un alimento básico o de primera necesidad, naciendo al amparo de esta corriente una serie de restaurantes especializados en este producto. Y también vemos como los profesionales de la alta gastronomía empiezan a contar con este producto como base creativa para la elaboración de sus diferentes especialidades, pues son inmensas las posibilidades que encierra, sin contar con lo asequible que resulta debido a su escaso valor pecuniario en comparación con otros productos, ya que el arroz nunca es determinante en el precio final de una paella, pongamos por caso, sino que será el resto de sus componentes quienes lo hagan, como pueden ser la calidad y cantidad de marisco o de carne con que se cocine.

Como consecuencia de los nuevos hábitos de consumo, e influenciados también sin duda, por la incorporación de la mujer en el mercado laboral, por lo que el factor tiempo resulta determinante en nuestras apresuradas vidas, la industria arrocera, lejos de estancarse, se ha venido modernizando en los últimos tiempos, desarrollando para ello una serie de productos que no han venido sino a enriquecer esa oferta dirigida al consumidor, así han aparecido productos como el arroz vaporizado, o el de cocción rápida, o el propiamente cocido, todos ellos con el consiguiente valor añadido que supone su mayor manipulación, y que realmente no aportan nada, culinariamente hablando, a nuestra gastronomía, reduciéndose su ventaja a lo que comentábamos de ahorro de tiempo.

A su favor podríamos decir que al igual que el arroz blanco de gran consumo, ninguna de estas especialidades se ve alterada por los conservantes, estabilizantes, colorantes, etc. tan usuales en la cocina moderna, y por eso se puede afirmar que el arroz es un producto enteramente natural.

Entroncando con el lema que subraya estas Jornadas Gastronómicas Hospitalarias, y que reza así: "La Cocina Andaluza", manifestar que nuestra

comunidad es gran consumidora de arroz estando su consumo en mas/menos 12 kilos por habitante y año; que este está bastante parejo tanto en el medio rural como en el urbano; que si bien no abundan los platos propiamente andaluces dedicados al arroz, ya que nuestros son también los restantes de la cultura española, si es cierto que cada zona o comarca andaluza tiene su propia forma de elaborar cada plato, así nada tiene que ver el puchero sevillano con el granadino, o el perol cordobés con el arroz marinero que comen los gaditanos; y que, eso si, dentro de nuestra gastronomía son un orgullo los postres que, con el arroz como base, se elaboran en nuestra región, tales como el arroz con leche de Málaga, y el arroz con miel de las sierras de Jaén, Granada y Almería, tocando ya con las provincias limítrofes de Murcia y Albacete; o el arroz con castañas y jarabe de chocolate de la serranía onubense.

Podría seguir hablando sobre un tema tan amplio y complejo, pero eso nos llevaría a un monologo nada constructivo, y no creo que sea esta la ocasión para ello ni tampoco lo que se pretende en esta "mesa redonda", por lo que me parece mas acertado, si lo creen oportuno, abrir un coloquio o dialogo donde cada uno podamos aportar nuestra opinión o parecer, a la vez que se podrían ampliar o aclarar otros aspectos sobre los que no hayamos incidido lo suficiente.

Muchas gracias.

ESCANDALLO DE UN ARROZ

CONSIDERADO BUENO PARA LA INDUSTRIA (en %)

Arroz blanco granos enteros	55
Arroz blanco granos partidos	15
Cilindro (1ª harina)	9
Cáscara	21
TOTAL	100

CARACTERISTICAS DEL ARROZ BLANCO ENVASADO SEGÚN CATEGORIA

	EXTRA	I	II
Medianos que no atraviesan el tamiz 14	3,75	6,00	10,00
Medianos que no atraviesan el tamiz 13	0,00	0,75	1,75
Medianos que si atraviesan el tamiz 13	0,25	0,25	0,25
Granos amarillos y cobrizos	0,20	0,50	0,75
Granos rojos y veteados en rojo	0,50	1,00	1,25
Granos yesosos y verdes	2,00	4,00	5,00
Granos manchados y picados	0,50	0,75	1,00
Materias extrañas	0,10	0,25	0,25
Cantidad mínima en granos enteros sin Defecto			
	92,70	86,50	79,75
TOTALES	100,00	100,00	100,00

